

食品安全モニターからの報告（16年11月分）について

食品安全モニターから11月中に、35件の報告がありました。

報告内容

<意見等（一般報告）>

・ 食品安全委員会活動一般関係	1件
・ BSE関係	5件
・ 鳥インフルエンザ関係	1件
・ 食品添加物関係	1件
・ 農薬関係	2件
・ かび毒・自然毒関係	3件
・ 汚染物質関係	1件
・ 肥料・飼料関係	1件
・ 食品衛生管理関係	5件
・ 食品表示関係	6件
・ その他	9件

（注）複数の分野にまたがる報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載するとともに、併せて、リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので掲載しております。

1. 食品安全委員会活動一般関係

モニターの選考に小論文を

食品安全モニターの報告の中に、食品の安全性に直接関係のない偽装表示や農業政策といった報告がある。そこで、モニター採用に当たっては、モニターの資質を判断する必要があるので、小論文を課し、選考の参考とすることが望ましい。

（福岡県 男性 74歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

平成16年度の食品安全モニターについては、昨年2月から3月の間に公募し、1,430名（平成15年度2,825名）からの応募をいただきました。

これらの方の中から、地域別・性別・年齢別のバランス等のほか、応募に際してお書きいただいた応募理由についても考慮の上、470名に依頼をしたところ です。

平成17年度の食品安全モニターの募集につきましても、昨年度と基本的に同様の方向で考えているところです。その際には、御指摘の御意見も参考とさせていただき、食品の安全性等について御意見をお寄せいただくなどといったモニターの趣旨や活動内容について、募集要項等において十分御理解いただけるよう配慮してまいりたいと考えております。

また、依頼期間中に開催を予定している食品安全モニター会議などにおいても、再度食品安全モニターの趣旨や活動内容について御説明させていただき、御理解をいただけるよう努めてまいります。

2. BSE関係

BSE問題について

(1)全頭検査は生後20ヶ月以下除外の方向だが、米国の月齢基準では不明確である。(2)解体時のSRM除去は全て吸引方式とするべきである。(3)高感度、簡便迅速な試験法や生体検査法の開発を願う。これらのことについて、消費者が納得できる結果が得られるよう期待する。

(東京都 女性 74歳 食品関係研究職経験者)

BSE検査について

20ヶ月以下の牛の検査を行わないという判断はとても不安だ。外国では牛が生まれた日を把握できていないと聞いたことがある。そのような管理さえできていないというのは全く意味がない。消費者の不安を除くには、これからも全頭検査をすべきだと思います。

(京都府 女性 30歳 その他消費者一般)

リスク管理とリスクコミュニケーションのあり方

牛肉のBSE全頭検査についての議論は、もっと情報公開をすすめ、リスクの数量的評価を明示したいいくつかの選択肢をつくって、消費者がそれぞれの価値観でリスクを判断し、認識していく方向に転換していくことが望ましい。

(埼玉県 女性 53歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、これまでの日本におけるBSE対策全般について検証を行い、本年9月に「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について - 中間とりまとめ -」を取りまとめたところです。その中で、BSE検査に関しては、「(我が国で)21,23ヶ月齢で発見された2頭のBSE感染牛における延髄門部に含まれる異常プリオンたん白質の量が、WB(ウエスタンブロット)法で調べた結果では他の感染牛と比較して500分の1から1,000分の1と微量であったこと、また、わが国における約350万頭に及ぶ検査により20ヶ月齢以下のBSE感染牛を確認することができなかったことは、今後の我が国のBSE対策を検討する上で十分考慮に入れるべき事実である。」とされています。

我が国におけるBSE対策の見直しについては、10月15日に厚生労働省・農林水産省から食品健康影響評価(リスク評価)の要請を受け、これまでにプリオン専門調査会を4回開催して、評価を要請された以下の項目

と畜場におけるBSE検査

特定危険部位(SRM)の除去・交差汚染防止

飼料規制の実効性確保の強化

BSEに関する調査研究の一層の推進

に関して、審議を進めているところです。今後とも、中立・公正な立場から、最新の科学的知見に基づき、リスク評価を行ってまいります。

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

BSEの国内対策の見直しについては、10月15日に厚生労働省及び農林水産省が食品安全委員会に諮問を行いました。今後食品安全委員会において、国内対策の見直しの科学的評価が行われる予定であり、その結果に基づき、必要な見直しを行っていきます。今後見直しに当たっては、消費者、生産者、流通業者など関係者の理解を得られるよう努力してまいります。

米国産牛肉の輸入再開に当たっては、我が国と同等の安全性が確保されていることが必要であると考えており、米国側からこの条件を満たすような具体的な措置について提案があった場合には、食品安全委員会に諮問することになると考えています。

米国における牛の月齢確認については、一部の牛について個体月齢証明等の生産記録により確認することが可能であり、枝肉の格付け及び品質属性により月齢確認する方法については両国の専門家間で技術的な検討を行っていくこととしています。その一環として、11月12日には厚生労働省と農林水産省による第1回牛の月齢判別に関する検討会を開催し、牛の月齢判別に関する研究について検証を開始するとともに、11月29日から12月3日までの5日間、米国とカナダにおけると畜場での特定危険部位の除去の様子と牛の月齢判別について確認をするため、現地調査を実施したところです。

とさつ解体工程において枝肉に付着したせき髄は、高圧洗浄により除去が可能ですが、背割り前のせき髄除去技術の導入について、さらなる予防的観点からこれまでも推進をしてきました。その結果、平成15年10月時点で、牛を処理していると畜場の処理頭数ベースでは約90%に達し、また、導入検討中を含めると処理頭数ベースで約97%が背割り前にせき髄を除去することとなります。今後も背割り前のせき髄除去を実施していないと畜場に対し、引き続き導入の推進について指導を行います。

また、BSE検査法については引き続き情報を収集するとともに、高感度・迅速診断法の研究開発を進めていきます。

なお、さらに高感度の検査法が開発された場合には、生体牛での検査の可能性、その時点でのリスク評価の状況等も踏まえ、食品安全委員会や農林水産省と連携して、BSE対策について必要な対応をとりたいと考えています。

また、BSEに関する情報は、ホームページ、メールマガジンを活用し、関係者の方々に直接お届けしています。例えば、農林水産省ホームページの「トピックス」には「牛海綿状脳症（BSE）関係」として、審議会情報、プレスリリース、Q&A、リーフレット、関連リンク等の関連情報を掲載しています。

(http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/eisei/bse/bse_j.htm)

今後とも、様々な手段を用いて、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

特定危険部位以外に異常プリオン検出を知って

全頭検査緩和と米国牛肉輸入解禁は来春がめどであると報じられる中、日本国内と同等の安全性が要求できるのか心配していたら、特定危険部位以外からの異常プリオンの検出を知り、安全性の究明をいっそう深めてほしいと考える。科学性と慎重さを大切に。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

死亡牛BSE検査研究結果について

BSE感染牛死亡検査結果で、末梢神経組織等に異常プリオンたんぱく質が見つかったが、特定部位の定義づけ根拠やその見直しについて、消費者にわかる形での報告が求められる。食品安全委員会HPでの対応も望みたい。

(神奈川県 女性 53歳 食品関係研究職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

SRMの範囲に関しては、欧州におけるBSE感染牛の各組織のマウスへの接種試験等の結果に基づいて定められております。末梢神経はこの試験で感染性が認められていないことから、SRMとされておりません。

BSE感染牛(死亡牛)の末梢神経組織の一部や副腎から微量の異常プリオンたんぱく質が検出されたとの報告については、食品安全委員会プリオン専門調査会において議論され、現在行われている感染性の試験結果等の結果を待って、引き続き専門家による科学的な議論を慎重に進めていくことが必要であるとされたところです。食品安全委員会としては、今後とも、中立・公正な立場から、最新の科学的知見に基づき、リスク評価を行ってまいります。

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

本年11月に(独)農業・生物系特定産業技術研究機構動物衛生研究所プリオン病研究センターから、死亡牛のBSE検査で感染が確認された牛における異常プリオンたんぱく質の蓄積に関する調査研究結果について報告されたところです。

厚生労働省及び農林水産省としては、この牛が病勢の進行した94ヶ月齢の高齢牛であり、検出された異常プリオンたんぱく質は微量であったこと、わが国ではBSE検査で陽性となった牛については焼却処分とし、食肉として流通させない仕組みとなっていること、欧州におけるBSE感染牛の末梢神経線維を使った動物試験では感染性が認められていないこと等から、直ちに現在のBSE対策を変更する必要はないと考えています。

今後行われる感染性の試験結果や海外での知見を踏まえ、食品安全委員会のリスク評価に基づき対応することとしています。詳しくは、厚生労働省と農林水産省としての考え方をホームページにQ&Aとして掲載致しております。

(http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20041101press_7.htm)

3. 鳥インフルエンザ関係

高病原性鳥インフルエンザの防止について

高病原性鳥インフルエンザの今後における関係省庁・地方行政指導と業界の発生防止対策の徹底に信頼しつつも、国民に対する食鳥・鶏卵の安全、安心な提供について危惧している。鳥インフルエンザが発生してからの速やかな対応も大事だが、発生を未然に防ぐことこそ最も重要と考える。

(群馬県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

我が国で79年ぶりとなる高病原性鳥インフルエンザの発生を踏まえ、

6月2日に、家畜伝染病予防法が改正され、届出義務違反に対するペナルティーの強化、移動制限命令に従った畜産農家に対する助成措置の制度化等が定められ、

また、

本病の感染経路について、高病原性鳥インフルエンザ感染経路究明チームが報告書を6月30日に公表したところです。

さらに、現在、家畜防疫体制を総合的に整備していくために、家畜伝染病予防法に基づき、

家畜の所有者が遵守すべき基準として、飼養衛生管理基準を定め、家畜の所有者に当該基準の遵守を義務付けたところであり(9月9日公布、12月1日施行)

また、

高病原性鳥インフルエンザについて特定家畜伝染病防疫指針を策定し、11月18日に公表しました。

加えて、9月には全国家畜衛生担当者会議、11月には関係事業者と意見交換会を開催し、関係機関との連携を深めているところです。

今後とも、より一層、国、地方公共団体、関係機関等が連携して、円滑に防疫措置が講じられるよう、家畜防疫体制の充実を図ってまいります。

4. 食品添加物関係

食品添加物の一日摂取許容量について

近年、我が国の食生活は急激に多様化しています。にもかかわらず、食品添加物の一日摂取許容量(A D I)が一律であることに不安を感じます。年齢や性別等を考慮してA D Iを設定する必要があると思います。

(福岡県 女性 47歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物の一日摂取許容量(A D I)は、当該食品添加物を用いた各種毒性試験等の結果から、毒性と考えられる影響が認められない最も低い無毒性量を求め、その無毒性量をさらに安全係数で割って求められています。

この安全係数は種差(動物とヒトの違い)や個体差(年齢、性別、体格、代謝能力等の違い)を考慮するために適用されているものであり、原則として、安全係数は100が適用されています。

したがって、現在、設定されている食品添加物の一日摂取許容量(A D I)は、年齢等を考慮した値になっています。なお、新たな毒性学的知見等が得られた場合においては、必要に応じ、一日摂取許容量(A D I)を含めた食品添加物の安全性を見直すこととなります。

5. 農薬関係

農薬に関するリスクコミュニケーションと輸入について

現在の日本の農産物に使用されている農薬は、安全性がチェックされた農薬が登録許可され、使用方法や残留基準値を超える農産物がないか監視されている。

しかし、これらの仕組みは日本国内の農薬の登録であり、国際基準というものがないのではないのでしょうか。近年は、世界各国から農産物が輸入されています。それぞれの国で栽培され、農薬が使われています。これらの安全性を確保する監視体制は、きちんと整備され、守られるべきだと思います。

(兵庫県 男性 46歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

国際的な機関における農薬の使用に係る登録制度はありませんが、FAO（国連食糧農業機関）/WHO（世界保健機関）合同食品規格委員会（コーデックス委員会）において、農薬の安全性の科学的な評価結果に基づき、食品中の残留基準が設定されています。

我が国の食品衛生法に基づく農薬の残留基準は、国内の農薬登録状況のみならず、これらの国際的な基準等を参考に設定されており、我が国に輸入される食品は、国産の農産物と同様、この残留基準に適合していなければなりません。

輸入時の検査を実施している厚生労働省検疫所においては、平成15年には輸入食品の約10%について検査を実施しており、特に野菜及び果実の残留農薬については、現在9か国59品目（平成16年11月30日現在）について検査命令を実施しています。

また、必要な場合には、輸出国政府との二国間協議や我が国の専門家が現地に出向いて行方現地調査等を通じて、輸出国における衛生対策の向上を図っているところです。

検査命令とは、違反の可能性が高いものについて、輸入の都度、厚生労働大臣が検査を命じ、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査のこと。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

農薬に関する意見交換会に出席して

農薬を適正に使用して、人にも環境にも安全な生産を心がけることの大切さを痛感した。生産者は使用基準を遵守して、様々な機会に生産情報を消費者に提供していただきたいというのが私の要望である。

(兵庫県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

6. かび毒・自然毒

スギヒラタケに関する急性脳症を疑う事例について

スギヒラタケの急性脳症を疑う事例について、是非原因の追求と摂取を控えるような注意喚起を継続することをお願いしたい。

(山形県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

「スギヒラタケ」と「熊」の騒動について

毎年恒例のスギヒラタケ採りを熊出没騒動があるので取りやめた。結果的には幸いしたが、食中毒の原因究明をしっかりとお願いしたい。

(石川県 女性 57歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

本年9月以降、新潟県、秋田県等の東北・北陸地方を中心に、急性の脳症を疑う症例が発生し、これまでに59例(うち死亡19例)が報告されています(平成16年11月30日現在)。

厚生労働省では、患者が発生した地域に専門家を派遣し、各自治体が行う原因究明のための調査を支援する他、本事例について様々な分野の専門的視点から総合的に検討を行うため関係分野の専門家による研究班を設置しました。

現在のところ、本事例の原因については明らかになっていませんが、発症者の多くは腎機能の低下の状態を有し、スギヒラタケの摂取があるとされています。

スギヒラタケは従前から食用キノコとして摂取されており、これまで健康被害の報告もないところですが、厚生労働省としては、10月22日、腎機能が低下している方への安全性が確認されるまでの間、これらの方々に対しスギヒラタケの摂取を控えるよう注意喚起を行い、その後、腎機能の低下の状態の有無が不明である方の死亡事例が発生したため、11月19日、原因が究明されるまでの間、念のため、腎機能の低下していない方も含めた一般の方に対してもスギヒラタケの摂取を見合わせるよう注意喚起を行ったところです。

本事例については、上記研究班において、疫学調査、スギヒラタケの分析等の原因究明のための調査研究を行っており、これらの結果を踏まえ、今後も適切な情報提供等の措置を講じていくこととしています。

パプリカの安全性について

ハンガリーで、中南米から輸入したパプリカに発がん性物質アフラトキシンが高濃度に検出されたという報道がありました。我が国もパプリカの消費が増大し、輸入品も多いですが、その安全性は大丈夫でしょうか。

(福岡県 女性 47歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

ハンガリーで、中南米から輸入したパプリカにカビ毒であるアフラトキシンが検出されたという報道を受けて、中南米又はハンガリーから輸入されるパプリカ又はパプリカ加工品についてアフラトキシンの検査を重点的に行っているところですが、11月末現在で違反の発見はありません。

7. 汚染物質関係

マグロ摂取量の安全範囲の公表を

マグロは、メチル水銀が蓄積される可能性が高く、摂取量を抑制する必要があるとされている。そこで、食品安全委員会としてその安全範囲量を評価し、公表することにより、消費者の不安解消に努めていただきたい。

(福岡県 男性 74歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、平成16年7月23日付で厚生労働省から魚介類等に含まれるメチル水銀についての食品健康影響評価の要請を受けて、現在、汚染物質専門調査会において人が摂取しても健康に悪い影響を及ぼさないメチル水銀の量（耐容摂取量）の設定及びリスクの高いグループへの配慮についての審議を進めているところです。本件については、当委員会での評価結果をもとに厚生労働省において適切に検討がなされると考えます。

8 . 肥料・飼料関係

国産牛と外国産牛の飼育上の違いについて

外国産牛肉に国産と比較して安全面で不安を持っていた。しかし、牛飼育農家の話によると、日本で育てていても、価格の安い外国の牧草を与えているという。飼料等も含めた日本産牛と外国産牛の飼育上の違いについて知りたい。

(新潟県 女性 58歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

我が国に輸入されている外国産の牛肉については、平成14年までは豪州と米国の2カ国でほとんどを占めていましたが、現在は、米国産牛肉の輸入が停止されているため、豪州産牛肉が大部分を占めています。

豪州の牛肉生産については、放牧地で母牛に牧草を自由摂取させ、子牛の分娩・ほ乳・育成が行われ、その子牛が肥育されます。その肥育方法としては、放牧地で牧草を自由摂取させて肥らせる方法と、屋外の裸地を柵で囲ったところでとうもろこしなどの穀物を多く給与して肥らせる方法（フィードロット方式）の2つの方法があります。また、現在は輸入されていませんが、米国の牛肉生産については、放牧地で母牛に牧草を自由摂取させ、子牛の分娩・ほ乳・育成が行われるところが多く、肥らせるのはフィードロット方式で行うのが一般的です。

一方、日本の代表的な肉用牛である和牛については、多くの場合、母牛と子牛は牛舎内で飼われており、母牛には牧草や稲わらなどの粗飼料とふすまなどが給与されています。肥育される牛も牛舎内で飼われており、稲わらなどの粗飼料ととうもろこしなどの穀物が給与されています。

なお、我が国の飼料用の穀物のほとんどは輸入によるものですが、粗飼料の約8割は国内で生産されており、その生産拡大や放牧の導入を推進しているところです。

また、海外から輸入される飼料における農薬の残留については「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」に基づき、独立行政法人肥飼料検査所が検査等を行うことにより、飼料の安全性を確保しているところです。

9. 食品衛生管理関係

0157について

戦後60年の間に発生した食品安全を脅かす事故の多くは再発の恐れはなくなったが、0157については、今も私たちはその危険にさらされている。その根絶に向け、当局はマスコミの協力を得て、万全の体制で臨む必要を痛感する。

(大阪府 男性 75歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

0157による食中毒に関しては、その発生を防止するため、これまでに集団給食施設等に対する監視・指導の強化、と畜場・食肉処理場における衛生管理の徹底等を実施してきました。

また、食中毒事例を踏まえ、若齢者、高齢者ほか、抵抗力が弱い者については、重症事例の発生を防止する観点から生肉又は加熱不十分な食肉等を食べさせないよう販売者、消費者等に注意喚起を行っています。このほか、0157に関する正しい知識と予防対策等について理解を深めていただくため、0157に関するQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。

(0157 Q&A : http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html)

今後も、食中毒対策を含めた各種食品安全情報をホームページ等を通じて的確に情報提供していくこととしています。

(食品安全情報 :

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>)

(食中毒・食品監視関連情報 :

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>)

食中毒の調査報告について

発生場所や食中毒の菌の種類等の公表だけでなく、その後の調査結果を公表し、食中毒に対しての対応や、理解を深めてもらうことで、食中毒が減少できないかと考える。

(熊本県 女性 41歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、毎年食中毒の発生状況を取りまとめ、厚生労働省ホームページで公開しています。

また、詳細な統計資料である「食中毒統計」と全ての事例を都道府県別に一覧表にして取りまとめた「全国食中毒事件録」を作成しています。「全国食中毒事件録」では、各事例の発生要因についても簡潔に記載しているほか、各年の主な食中毒事件例の詳細について掲載しています。これらの資料は、都道府県等に配布していますので、食品衛生担当課等において閲覧が可能であると思います。

今後も、食中毒の発生状況及びその対策を含めた各種食品安全情報をホームページ等を通じて的確に情報提供していくこととしています。

(食品安全情報 :

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>)

(食中毒・食品監視関連情報 :

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>)

輸入食品の実態について

輸入野菜は、基準値を何十倍、何百倍も上回る農薬使用や添加物使用が見つかるのではないかという記事を読み驚きました。改善する手立てはないのでしょうか。

(佐賀県 女性 45歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

輸入食品については、毎年度、国が食品の特性、過去の違反事例、国内外での食品衛生上の問題に関する情報等を踏まえ、重点的に監視・指導する内容を定めた輸入食品監視指導計画に基づき検査等を実施しています。

具体的には、輸入時において、様々な食品について調査するための「モニタリング検査」、及び違反の可能性が高いと判断される食品に対して輸入の都度検査を実施する「検査命令」等によって、輸入食品の安全確保を図っているところです。平成15年には輸入食品の約10%について検査を実施しており、特に野菜及び果実の残留農薬については、現在9か国59品目(平成16年11月30日現在)について検査命令を実施しています。

また、必要な場合には、輸出国政府との二国間協議や我が国の専門家が現地に赴いて行う現地調査等を通じて、輸出国における衛生対策の向上を図っているところです。

今後とも輸出国政府に対し、我が国の衛生基準を周知し、基準に適合したものが輸出されるように衛生対策を求めるとともに、輸入時の検査等の強化を図っていく予定です。

検査命令とは、違反の可能性が高いものについて、輸入の都度、厚生労働大臣が検査を命じ、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査のこと。

【農林水産省からのコメント】

輸入食品の安全性確保については、厚生労働省の検疫所において食品衛生法に基づく検査を行うなど、各般の措置を講じているところです。

農林水産省としても、輸入野菜の安全を確保するため、

市販の輸入食品について独立行政法人農林水産消費技術センターにおいて買い上げ調査を実施するなど、厚生労働省と連携して対応しているところです。

さらに、

今年度からは、農水産物の一部の輸出国における生産過程における農業資材等の使用実態やリスク管理制度等の状況について、調査・情報提供を行っています。

今後とも、輸入食品を含む食品の安全・安心の確保について、厚生労働省と連

携を密にしながら積極的に取り組むこととしています。

魚介類・熊・鹿・カラス等の野鳥獣の検査について

熊が連日捕獲され、200頭になろうとしている。北海道ではエゾシカが増えすぎて淘汰され、肉がインターネットで販売されている。魚介類もそうですが、自然の恵みとして海や川・野山からとってくる獲物は、と畜場のような検査制度がないと思いますが安全性はいかがでしょうか。

(宮城県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

野生の獣畜や鳥のとさつ、解体等については、食品衛生法に基づく食肉処理業の許可を有する施設において、魚介類の調理販売は、飲食店営業、魚介類販売業等の許可を有する施設において行うことが必要です。さらにこれらの食品を取り扱う営業者に対しては都道府県等の保健所による定期的な衛生指導が、営業施設に対しては監視指導が実施されているところです。

紙パック飲料から異物

先日、某メーカーの紙パック飲料を付属のストローで飲んでいましたら、最後に赤い紙のようなものが口に残りました。中身が見えない容器に直接ストローを刺して飲むのですから、メーカーは細心の注意をしてほしいものです。

(愛知県 女性 37歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

国内で流通する食品に関する営業者に対する監視指導は、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が実施しており、食品衛生法に基づく施設への立入検査の他、必要に応じ食品等の収去検査を行っています。購入された食品の衛生上の問題について御懸念の点がございましたら、お近くの保健所に御相談ください。

10. 食品表示関係

食品の原産地表示を徹底してほしい

野菜、魚では産地表示はかなりなされているが、肉では生肉だけである。味付け肉等に加工したら無表示でいいらしいが、味付け肉、ハム等もきちんと原産地を表示してほしい。米国産牛肉輸入再開の前に対策をしてほしい。

(熊本県 女性 54歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

加工食品の原料原産地表示については、平成16年9月14日にJAS法に基づく品質表示基準を改正し、塩・こしょうやタレ付けした食肉等の調味した食肉や表面を炙った食肉、フライ種として衣をつけた食肉等の生鮮食品に近い加工食品20食品群に原料原産地表示を義務付けたところです(ただし、2年間の移行期間があります。)

なお、原料原産地表示の義務付け対象品目については、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討状況等を踏まえ今後とも所要の見直しを行っていくこととしています。

精米改良剤

新聞記事で、精米改良剤使用のご飯があることを知った。玄米に保湿剤、乳化剤、甘味料をしみこませ、精米するだけで古米特有のにおいが消え、光沢が出て、美味しいご飯になり、成分は安心とのこと。表示は必要ないとのようですが、表示義務付けを検討してほしい。

(熊本県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

古米を精米する際に用いられる精米改良剤として、食品添加物が使用された場合には、栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤¹やキャリーオーバー²を除いて表示義務があります。

厚生労働省においては、平成16年12月6日、事業者が精米時に食品添加物を使用している場合は、食品衛生法に基づく表示が適切に行われていることを確認するとともに、食品添加物の表示に関する制度について周知徹底するよう都道府県等に対して通知を行いました。

また、関係団体へも同内容を周知していただくようお願いをしたところです。

1 加工助剤

食品の加工の際に添加される物であって、

当該食品の完成前に除去されるもの

当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させないもの

又は、当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの

をいいます。

例えば、みかんの缶詰を作る際、みかんの房を塩酸や水酸化ナトリウムで溶かしますが、こ

れらは中和され、水にさらされ除去されるので、加工助剤の扱いとなり、表示を省略できます。

2 キャリーオーバー

食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいいます。

例えば、保存料として安息香酸を使用しているしょうゆでせんべいの味付けをした場合、せんべい中の安息香酸は保存料として効果を持つ量よりはるかに少なく、保存性が良くなるという効果もないため、キャリーオーバーの扱いとなり、表示を省略できます。

なくなる食品の不正表示

いまだに不正、不明な表示がされている食品が多く出回っています。鮮魚の場合でも、さらし鯨、キャビア、味付けイクラ等々、中には悪質な商品も多くあります。このような商品の適正表示を監督、指導する方法はないのでしょうか。

(広島県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法の表示基準に違反する食品の流通を防止するため、都道府県等の保健所に配置された食品衛生監視員が、一斉取締や通常時の監視の一環として食品表示に関する監視を実施するほか、アレルギー表示やいわゆる健康食品の表示など事案に応じた監視指導の強化を実施しているところです。販売されている食品の表示について御懸念の点がございましたら、お近くの保健所に御相談ください。

厚生労働省としても、今後とも食品表示に関する監視・指導の充実、関係機関との連携の強化を図っていくこととしています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

食品の賞味期限の西暦統一について

外国人旅行者が2003年は521万人と増えている中で、日本の食品の賞味期限が西暦または年号(平成)で表示されていて統一されていない。外国人がいろいろな食品を購入することも考えられるので、西暦統一が望ましいのではないかと。

(栃木県 女性 40歳 その他消費者一般)

最近の食品のキャッチコピーについて

食品の安全性が重要視されている中で、安全、安心という言葉が意味もなく乱用されているように思えます。消費者としては、いいものが安いということはいずれのようですが、本当なのか不安があります。

(愛知県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

讃岐うどんの小麦不当表示について

香川県で販売された讃岐うどんが「香川県産小麦100%使用」と表示しながら豪州産小麦を8割使用していたことがわかり、JAS法違反により改善を指示された。「100%国産=高級品」のイメージがある限り、不当表示は今後も続くだろう。

(福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

11. その他

既存の食品に潜む危害について

スギヒラタケによる急性脳症が疑われる患者の増加は、感染症法改正により、把握体制が切り替わったことによるところが大きいようであるが、既存の食品に潜む危害情報についても、すばやく把握できる体制にしていきたい。

(大阪 女性 49歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、既存の食品に潜む危害情報も含め、食品の安全性の確保に関する情報について、厚生労働省や農林水産省等のリスク管理機関、国立医薬品食品衛生研究所や国立感染症研究所等の試験研究機関、世界保健機関（WHO）、国連食糧農業機関（FAO）、国際獣疫事務局（OIE）等の国際機関及び諸外国の関係行政機関、新聞やインターネット等国内外のマスメディア等から幅広く収集・整理・分析するとともに、当該情報を関係機関に提供しています。

食品安全委員会は、今後ともリスク管理機関と連携しつつ、幅広く食品の安全性の確保に関する情報の早期把握と適切な対応に努めてまいります。

「流通ルート」外の食品に対する安全管理は

ある週刊誌に、偽装寿司ネタについての記事が掲載されています。そのまますべてを信用するわけではありませんが、代用品の偽りだけならまだしも、奇形魚の使用等安全性に問題はないのでしょうか。

(神奈川県 女性 60歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

奇形魚は、自然環境下でも存在すると考えられますが、特に特定海域で多数の奇形魚が発見されるような場合には、奇形となった原因とその健康影響が問題になると考えております。

現時点において、特定の地域に限局して人体の健康に影響するような奇形魚の情報はありません。

433 ウコンの健康障害について

肝臓病の人が粉末ウコンを常用していて死亡した事例を新聞で見ました。それで販売禁止になったとばかり思っていました。ところが先日、ある広告にウコンの錠剤が載っていました。大丈夫なのでしょうか。

(新潟県 女性 58歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

肝臓病の方がウコンを摂取していて死亡したとの報道がありましたが、担当医のコメントによると、ウコンの摂取と死亡との因果関係の特定には至っていないようです。現在ウコンについて販売禁止措置はとられておりません。

なお、何らかの病気に罹患中のかた、健康状態に不安を抱えるかたは、病気の治療目的等に安易に健康食品に頼らずに、あらかじめ医師とよく相談していただ

くようお願いします。

口てい疫の過去を持つ国からの輸入牛

BSE対策で米国産牛が輸入禁止になり困った会社が安い牛肉を捜し求め、口てい疫発生国から加工品の牛肉を安く輸入している。口てい疫についての適切な情報提供を願う。

(大阪府 女性 41歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

我が国は、家畜伝染病予防法に基づき、家畜の伝染性疾病のうち、口蹄疫、牛疫、アフリカ豚コレラが発生している国からは、牛や豚等の偶蹄類の動物の生体や生肉等の輸入を禁止しています。

また、BSEや高病原性鳥インフルエンザが発生している国からの牛肉や鶏肉等も、輸入を停止しています。

ただし、BSE発生国からの牛肉等を除き、我が国の農林水産大臣が指定する加熱処理施設で、農林水産大臣が定める基準の加熱処理を行った加熱処理肉等については、相手国と我が国が取り決めている家畜衛生条件を満たしている旨の証明書の添付があり、輸入時の検査で問題がなかったものについては輸入を認めています。

なお、口蹄疫は人に感染することはありませんし、仮に感染牛の乳肉を食べても人体に影響はありません。口蹄疫に関する情報については、必要に応じ、農林水産省のホームページ等で情報提供してまいります。

食用キノコの安全性確保について

自然発生キノコおよび人工栽培キノコの安全性を確保するには現在のやり方で十分なのだろうか。自然発生キノコについては、採取地の汚染が問題である。人工栽培キノコにおいては、店頭に出回っているキノコの残留農薬や有害重金属の検査結果を消費者に知らせることが必要なのではないかと。

(埼玉県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

キノコも含め国内に流通している食品に対しては、地方自治体が店頭で販売されているものの食品衛生法上の検査を、計画的に実施しています。

この検査で残留農薬などが基準値を超えて検出され、食品衛生法上の問題があるとされた場合には、その情報は公表されることになっています。

【農林水産省からのコメント】

自然発生きのこには様々な種類があり、中には毒きのこもあります。

また、気象条件や発生場所、発生時期により形態が異なることがあることから、現在、国と都道府県が協力しながら全国各地において、食べられるきのこの見分け方のコツなどについてアドバイスを行う、「きのこアドバイザー」の養成を行

うとともに、国のホームページなどを通じてきのこに関する情報提供を行っています。

一方、栽培されているきのこについては、例えば農薬を使用する場合には、農薬取締法により農林水産大臣に登録された農薬を定められた使用基準に従って使用しなければならないこととされており、それによって安全性が確保されています。

さらに近年、きのこ栽培も含めて農業生産の場面において想定される病原微生物、残留農薬、重金属などの様々な食品安全危害に対し、適切な生産工程管理を行うことにより、これらの健康リスクを総合的に低減・管理する、GAP（Good Agricultural Practice；適正農業規範）という手法が広まりつつあります。

農林水産省では、本年度、きのこについてこのGAPの導入・普及を勧めるためのマニュアルを作成するとともに、研修会の開催等により生産現場への普及を進めることとしており、こうしたGAPの普及を通じて、国産きのこのより一層の安全性確保に努めてまいりたいと考えています。

食薬区分で食品・食品添加物とされたものの副作用情報

食薬区分の改正によって食品・食品添加物としての使用が可能になったものの中には副作用が指摘されるものもあり、医薬品のように副作用情報を国民に知らせるシステムが必要と思われる。

(大阪府 男性 57歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食中毒等については、食中毒健康危機管理実施要領に基づき、対応しています。

例えば、健康食品等については、保健所に相談のあった、健康食品等の摂取によると疑われる健康被害について製品名を公表すること、また厚生労働省に報告すること等を自治体をお願いするとともに、当該事例について厚生労働省のHPにおいても情報を提供しているところです。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

「食の安全」に子どもころからの食教育を

「食の安全」は、食育と無関係ではないと思う。スローフード、地産地消なども少しずつ浸透してきたが、問題は子どもの頃からの食教育にあると思うので、給食なども含め、各行政機関の早急の取り組みに期待したい。

(新潟県 女性 55歳 その他消費者一般)

学校給食を真剣に考えよう

来年4月より熊本市の2共同調理場で民間委託のモデル事業が実施されるが、学校給食の果たす役割を今一度見つめなおし、食育推進の上からも地場農産物の使用や食の安全性など真剣に考え注視していかなければと思う。

(熊本県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

子どもの食事について

子どもへの食事は小さければ小さいほど大切だと思われます。今、子どもの肥満も増えています。それは食生活の変化が一番の原因とも考えます。保育園などの食事、おやつを今一度考え直してほしい。

(愛知県 女性 32歳 食品関係業務経験者)